



MICHIELSEN
ANTWERPEN



Vers wild & gevogelte



Het najaar is een van de belangrijkste culinaire seizoenen bij uw keurslager. Het zijn hoogdagen voor de liefhebbers van wild en gevogelte.

In deze brochure informeren we u graag over ons assortiment vers wild & gevogelte, over onze ruime keuze bereide gerechten, voor zij die graag zelf kokkellen bieden we smakelijke recepten aan en dit alles aangevuld met leuke weetjes over wild & gevogelte.

Elk weekend presenteren wij u een wildsuggestie van het huis in onze toonbank. Alle soorten wild zijn steeds verkrijgbaar op bestelling, ook op weekdagen. Wenst u een lekker stukje wild naar keuze, graag een dag vooraf bestellen zodat wij dit met de meeste zorg voor u kunnen reserveren.

Met culinaire groeten,
Dieter Smeulders

Hert en hinde

Het edelhert is een van de belangrijkste wildsoorten. Naarmate de leeftijd van het dier, wordt zijn vlees taaier en moet het gemarineerd worden om zijn zachtheid terug te krijgen. Het vlees van het hertenkalf en van de hinde is veel zachter. De lekkerste stukjes zijn de rug, de buik en filet.

Hertenrugfilet, herten haasje, hertenkroon (carré), koteletjes met been, hertenboutgebraad, hertengoulash

Ree

Ree behoort tot het meest edele wild. Ze zijn lekkerbekken en dat proef je aan het zeer fijne en malse vlees dat niet gemarineerd moet worden.

Reerugfilet, reegebraad, ragout van ree, reekroon (carré) koteletjes

Everzwijn

Everzwijnen hebben stevig en donker vlees dat ook magerder is dan dat van de gekweekte varkens. Keukentip: bij het bereiden van everzwijn, moet het vlees rusten vooraleer het op te dienen zodat het al zijn aroma's kan vrijgeven.

Everzwijn rugfilet, everzwijngebraad, everzwijnkroon, (carré) koteletjes, ragout van everzwijn

Haas

De haas is duidelijk groter dan het wilde konijn. De rug is het mooiste gedeelte van de haas en is ook het snelste klaar. De bouten hebben een langere bereiding nodig omdat ze wat droger zijn. U kunt ze ook marinieren of larderen met spek.

Hazenrugfilet, hazenrug gefileerd op been ±700g, volledige haas in stukken panklaar gemaakt, hazenboutjes, ragout (boutvlees) van haas



Vers wild & gevogelte



Wil je alles over wild weten en wild eten,
dan verwijzen wij u graag naar de website van
www.wildplaza.com

Hier vind je alle informatie terug over hoe vers wild
te bereiden, wijntips bij wildgerechten, recepten,
algemene informatie en nuttige weetjes.



Fazant

Er bestaan twee soorten fazant: de gewone fazant en de ringfazant. Fazanten worden gefokt en een tijd voor de opening van de jacht in de vrije natuur gelost.

Fazantenhaan of hen panklaar, fazantenfilet, fazantenboutjes

Patrijs

De patrijs is een zeer zeldzame vogelsoort wat een streng gereguleerde jacht met zich meebrengt. Jonge patrijzen worden omwikkeld met spek en druivenblaadjes om dan te braden. Oude patrijzen worden vooral in stoofpotjes verwerkt.

Edele patrijsjes (Engels Devon), patrijsjes roodpootjes, patrijsfilets, wilde patrijsjes, gevulde patrijsjes met vulling van gevogelte farce, pistache en wilde champignons

Parelhoen

Parelhoen heeft een lichte wildsmaak. Voor de bereiding komen alle fazantenrecepten in aanmerking.

Parelhoen gespekt en panklaar, parelhoenfilets, parelhoenboutjes, gevulde parelhoen met een farce van gevogelte, truffel, pistachenoten en champignons

Duif

Het donkere vlees van de wilde duif is malser, heeft een meer uitgesproken smaak en geur dan dat van de tamme duif. Hoe jonger de duif hoe malser het vlees.

Wilde bosduif, filet van bosduif, jonge Franse duif, jonge duivenfilet, jonge gevulde Franse duif met een farce van gevogelte, pistache en wilde champignons



Vers wild & gevogelte



De Bressekip is een kippenras uit de Bresse regio in Frankrijk en heeft een Appellation d'origine contrôlée. Hieraan zijn bepaalde eisen verbonden, zoals een gegarandeerde voedselkwaliteit en minimum leefruimte voor de kip. De kip is herkenbaar aan de rode kam, witte veren en blauwe poten. De kip wordt gezien als een luxeproduct van hoge kwaliteit, zoals een zeer mals en smakelijk vlees.

Een AOC-zwartpootkip wordt gekweekt volgens een lastenboek. De kwekers moeten voldoen aan bepaalde eigenschappen om dat label te krijgen. De hoeveelheid van de portie en de levensduur van de kip zijn op die manier bepaald. Ook de grootte van het veld waarop ze rondlopen ligt vast. Door die maatregelen krijg je een kip met vast vlees dat veel smaakvoller is dan een gewone kip.

Gans

Wilde gans is een soort scharrelvlees: puur natuur zonder toevoeging met een exquise, natuurlijke smaak. Het vlees is in vergelijking met de tamme gans zeer mager.

Gans panklaar, borstfilet, ganzenvet (conserven)

Eend

Eendenborstfilet is al eeuwenlang een geliefde vleessoort bij menig keukenliefhebber.

Eendenborstfilet (magret de canard), wilde eend panklaar, wilde eendenborstfilet, barberie eend, eendenboutjes (wild of tam), gerookte eendenborstfilet, eendenvet (conserven), gekonfijte eendenboutjes (conserven), eendenlevertjes

Kwartels

Kleine schuwe en gedrongen vogel (ca. 17 centimeter en 100 tot 150 gram) met korte staart en relatief grote vleugels. Aardekleurig en bruingestreept met een witte oogstreep. Op de rug vormen langere lengtestrepen twee duidelijke banden.

Kwartelviolet ***, kwartelfilet, gevulde kwartels met gevogeltegehakt (kip, kalkoen en parelhoen) en champignons, kwarteleieren, kwartelbiljetjes

Diversen

Poulet de Bresse, Bresse kipfilet # Zwarte poot, zwarte poot filet
Franse hoevekip, Franse hoevekipfilet # Franse poulet de Landes, Poulet de Landes filet
Piepkuiken "petit Duc", Franse haantjes, gevulde piepkuiken met gevogelte gehakt en champignons
Mechelse koekoek, Mechelse koekoek filet



Onze wildbereidingen



Wild Grill (seizoen)

- # Fazantenfilet
- # Gemarineerde everzwijnfilet
- # Hertenkalffilet
- # Hazenfilet
- # Parelhoenfilet
- # Reefilet
- # Eendenborstfilet
- # Konijnenkotelet

Groentjes (om op te warmen)

- # Bloemkool
- # Boontjes met vleugje noot
- # Tomaat met kruidenboter
- # Gebakken Franse champignons
- # Bloemkool en broccoli
- # Witloof

Eendenborstfilet (op bestelling)

Eendenborstfilet met mango, dragon, witte druif, roze peper, zwarte peper of fine champagne

Parelhoenfilet (op bestelling)

Parelhoenfilet met fijne champagne, à l'orange, Véronique, Madrileine (dragon en tomaatjes) of met een vulling van gevogelte, pistache en champignons

Fazantenfilet (op bestelling)

Brabançonne, roze peper, poivrade, grand veneur of waterzooi

Frans haantje met saus naar keuze (op bestelling)

Hazenrug Harlekijn (op bestelling)

Konijn (op bestelling)

Grand-mère, met pruimen of op Italiaanse wijze

Wildstoverij (op bestelling)

Van everzwijn, heft of ree met wintergroenten

Aardappelbereidingen

- # Verse aardappelkroketten
- # Verse amandel- of hazelnootkroketten
- # Gegratineerde aardappeltjes
- # Verse aardappel-, knolselder- of rucolapuree
- # Kastanjepuree (conserven)
- # Gebakken aardappeltjes

Groenten

- # Gestoofd witloof
- # Gestoofde spruitjes
- # Flageoletboontjes met champignons
- # Gebakken champignons natuur of à la crème
- # Bereide veenbessen
- # Gepocheerde en gecarameliseerde appeltjes

Allerlei

- # Hele kastanjes (conserven) en verse truffels

Sauzen & fonds

- # Roze pepersaus, poivradesaus, groene pepersaus, zwarte pepersaus, fijne champagnesaus
- # Fonds: bruine fond of wildfond



Onze recepten



Parelhoenfilet met dragon en tomaatjes

Ingrediënten voor 4 personen

3 parelhoenfilets - ca. 800 à 900g (verkrijgbaar bij uw keurslager), 250 ml room, 1 potje bruine fond, 1 takje verse dragon (enkel de blaadjes) fijngesneden, 1 grote tomaat in blokjes gesneden (ontvellen en ontpitten), peper en zout

Bereidingswijze

De parelhoenfilet mooi bruin aankleuren, verder laten garen op laag vuurtje ca. 25 minuten onder deksel. De filets uit het potje halen en in een voorverwarmde oven (180°C) afgedekt warm houden (max. 10 min.). Voeg de bruine fond toe aan het potje en laat tot 1/3 inkoken, room toevoegen en binden met bruine roux (Express). Afkruiden peper, zout en verse dragon. Tot slot de verse tomaatjes toevoegen. Serveren met witloof of boontjes.

Gevulde kwarteltjes, Paris blondé en oude Porto

Ingrediënten voor 4 personen

4 gevulde kwartels (verkrijgbaar bij uw Keurslager), 500g Paris blondé fijn gesneden als garnituur (of gemengde champignons), 250ml bruine fond (verkrijgbaar bij uw Keurslager), 200ml room, 4 eetlepels oude Porto

Bereidingswijze

Kleur de kwarteltjes aan in een potje. Voeg $\frac{1}{4}$ van de bruine fond toe en kruid matig met peper. Laat garen op een zacht vuurtje met half open deksel. Na 20 min. blussen met de porto. Hou de kwartels warm in aluminiumfolie in de oven. Stoof de champignons aan. Neem voor de saus $\frac{1}{4}$ van de gestoofde champignons, de rest van de bruine fond en bakvocht van de kwarteltjes met de porto en laat 2 minuten zacht inkoken. Voeg de room toe en laat nog 5 minuten zachtjes koken. De saus mixen en eventueel binden met bruine roux (Knorr express) en afkruiden met peper en zout. Gebruik de rest van de gestoofde champignons als garnituur op het bordje.

Fazant à la crème met witlof

Ingrediënten voor 4 personen

3 fazantenfilets (ca. 330g per filet), 250cl room, 1 potje wildfond, 8 stronkjes witlof, $\frac{1}{4}$ ajuin grof gesneden, 1 selderstengel grof gesneden, 1 wortel grof gesneden, tijm en laurier

Bereidingswijze

Kleur de fazantjes even aan gedurende 2 min., neem ze uit de pot en stoof de grof gesneden groentjes aan. Leg de fazantenfilets op de groentjes en voeg een weinig wildfond, tijm en laurier toe. 30 à 35 min. zachtjes onder een deksel laten stoven. Stoof het witlof. Na het stoven, het kookvocht van het witlof aan de fazantjes toevoegen. Wanneer de fazanten gaar zijn, ze apart warm houden in alu. De rest van de wildfond in de pot bijgieten en alles 5 min. laten inkoken. De saus zeven en binden met roux. Afsmaken met cognac, peper en zout. Serveren met gratin aardappeltjes of kroketjes en waterkers.



Onze recepten



Hazenrug fine champagne

Ingrediënten voor 4 personen

2 hazenruggen van uw Keurslager (deze zijn reeds volledig pan klaar), boter, 500g champignons evt Paris Blonde, Cognac, 125 ml wildfond "K", peper, zout en room

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200°C. Kruid de hazenruggen met peper en zout en bak ze aan beide zijden mooi bruin in de pan. Leg de hazenrug in een braadslede en dek af met aluminiumfolie (verder garen in de oven op 175°C gedurende 8 tot 12 min "rose"). Giet het vet uit de pan en bak de champignons mooi bruin in boter. Blus met een scheutje cognac en de wildfond en voeg de room toe. Laat de saus 5 min op een zacht vuur inkoken. Binden met roux en afkruiden met peper en zout. Suggesties: gepocheerde appeltjes met veenbessen, kroketjes of gebakken aardappeltjes.

Fazant met wilde champignons

Ingrediënten voor 4 personen

3 Fazantenfilets +/- 650g mooi opgebonden met spek (van uw keurslager), 250 ml wildfond, 500g wilde champignon mengeling, 200 ml room, 1 sjalot, 1/2 wortel, 2 stengels selder, bruine roux, boter, tijm, laurier, peper en zout

Bereidingswijze

We werken in twee tijden voor deze bereiding (het bereiden van de fazantenfilet en het bereiden van de saus). Kleur de fazantenfilet mooi bruin aan in boter en voeg de grof gesneden selder, sjalot en wortel toe. Wanneer deze voldoende kleur (5 min) hebben, voegen we tijm, laurier en een scheutje wildfond toe. Laat op een zacht vuur stoven onder deksel gedurende +/- 40 min. (elke 10 min de fazantenfilets over sauzen met het bakvocht). Wanneer de fazantenfilets klaar zijn, houden we ze op een schaal (onder aluminium folie) warm in een voorverwarmde oven van 90°C. Het bakvocht gieten we weg maar we deglaceren onze pan met de rest van de wildfond.

We bakken onze champignon mengeling mooi bruin aan en blussen met de *déglacéage* van de fazant. Laat 5 min zacht inkoken en voeg de room toe en laat terug 5 min inkoken. Vervolgens goed kruiden en binden met bruine roux. Haal de filets uit de oven, schuin snijden en oversauzen.

Déglaceren: vocht aan een braadpan toevoegen en dit om het aanbaksel los te koken. Deze handeling heet *déglaceren*! Het resultaat is de *déglacéage*.

Suggestie: lekker met kroketjes, gebakken aardappeltjes of gratin

Patrijs met Portojus

Ingrediënten voor 4 personen

4 patrijzen van uw Keurslager, selder, wortel en ui (mirepoix), 500 ml wildfond van uw Keurslager, 2 dl porto, 50gr goede boter, peper, zout, boter, tijm en laurier

Bereidingswijze

Kruid de patrijzen langs binnen en buiten met peper en zout. Kleur de patrijzen mooi aan in de pan. Stof de selder, wortel en ui aan in dezelfde pan en voeg 1/3 van de wildfond toe samen met tijm en laurier. Zet op een zacht vuur onder deksel +/- 35 à 40 min (of in een voorverwarmde oven op 175°) en elke 10 min oversauzen om uitdroging te voorkomen. Wanneer de boutjes loskomen van de romp zijn de patrijzen klaar (hou ze warm) ontvet de pan en deglaceer met de porto en de rest van de wildfond. Laat voor 1/3 inkoken op een zacht vuurtje. Kruid de saus evt nog een beetje bij, binden met bruine roux en roer het klontje boter zacht door de saus.

Suggesties: lekker met gestoofd witloof, spruitjes, savooikool, rode kool, worteltjes, gebakken appeltjes, knolselder, savooipuree, kroketjes of gebakken aardappeltjes

Onze recepten



Keukentermen

- Arroseren: bedruipen, begieten tijdens bakken
- Assaisonneren: op smaak brengen
- Barder: omwikkelen met spek
- Canderen: voorzien van een dun laagje suiker
- Coulis: vloeibare puree van vruchten of groenten, gebruikt als saus of om saus te verfijnen
- Cuisson: 1) kookvocht 2) de mate van gaarheid
- Déglicer: met bak- of braadaanbaksel blussen
- Dégraiss: ontvetten
- Demi-glace: bouillon die is ingekookt tot 1/10de van de oorspronkelijke hoeveelheid en dan wordt gebonden met bloem
- Emincer: in reepjes snijden
- Fond: bouillon
- Larder: doorrijgen met spek of vetspek
- Mariner: smaak en malsheid bevorderen
- Mirepoix: grof gesneden
- Pincer: op heel hoge hitte in de oven roosteren van botten, karkassen en afsnijdsels, voor het bereiden van fonds

Wildstoverij

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg ragout van hert, ree of everzwijn van uw keurslager, 280g aalbessenconfituur, 4 stronkjes witloof gesnipperd maar niet te klein, 500cl wild fond "K", 250g zilveruitjes, 280g veenbessen, bruine roux, tijm, laurier, peper en zout

Bereidingswijze

Bestrooi het vlees met peper van de molen. Verhit olijfolie en boter in een braadpan en schroei het vlees snel dicht. Haal uit de pan en hou apart. Stoof het witloof en de zilveruitjes mooi glazig aan in de pan en hou apart. Blus de pan met de wilfond en giet bij het vlees samen met de tijm en laurier. Zet op een zacht vuurtje voor ongeveer 50 minuten onder deksel. Voeg na 40 minuten het witloof, de zilveruitjes en de veenbessen toe en laat nog ongeveer 20 minuten afgedekt zachtjes stoven (controleer de gaarheid). Wanneer klaar, binden met de roux, de aalbessenconfituur toevoegen en eventueel bijkruiden naar smaak.

Suggesties: lekker met gepocheerde appeltjes "K" en veenbessen, kroketjes, gebakken aardappeltjes of gratin

Ragout van everzwijn

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg ragout van everzwijn van uw keurslager, 280g aalbessenconfituur, 4 sjalotten in lange stukken gesneden, 400g wortelringen, 2 stukken witloof grof gesneden, 2 dl rode wijn, 500cl wild fond "K", 250g champignons, bruine roux, tijm, laurier, peper en zout

Bereidingswijze

Marineer het vlees gedurende 12u in de rode wijn met laurier, tijm en wortel. Bestrooi het uitgelekte vlees met peper van de molen. Verhit olijfolie en boter in een braadpan en schroei het vlees snel dicht. Haal uit de pan en hou apart. Stoof de sjalotten mooi glazig aan en voeg de worteltjes toe. Laat 10 min zacht stoven en blus met wildfond. Bak de champignons en het witloof apart mooi glazig en blus met de wildfond. Giet de groenten in een vergiet en voeg het bakvocht, de marinade en de rest van de rode wijn bij het vlees. Zet op een zacht vuurtje voor ongeveer 1u30 onder deksel. Voeg na 1u15 alle groenten toe en laat ongeveer 15 minuten afgedekt zachtjes stoven (controleer de gaarheid). Wanneer klaar, binden met de roux, de aalbessenconfituur toevoegen en eventueel bijkruiden naar smaak.

Suggesties: Lekker met gepocheerde appeltjes "K", veenbessen, stukje gebakken witloof, spruitjes, kroketjes, gebakken aardappeltjes of gratin



Keurslager Michielsens

Anseldostraat 43 - 2018 Antwerpen
Tel: 03 238 51 13 - Fax: 03 238 38 49
keurslager.michielsens@telenet.be
www.keurslager-michielsens.be

Alle dagen doorlopend open van 8u00 tot 18u00.
Afhalen van bestellingen kan tot 19u00.
Zon- en feestdagen gesloten.